FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2017



Formati

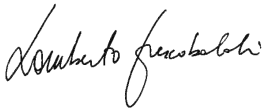
Bordeaux (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2017

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Dieser Wein ist ein Traum, den wir jahrelang verfolgt haben. Vom Weingut Perano, das der große Wunsch meiner ganzen Familie war, haben wir den Weinberg Rialzi ausgewählt, der sich durch drei charakteristische natürliche Terrassen von den anderen unterscheidet. Ein Gran Selezione, der mich, wie der Name schon sagt, jeden Tag an das kontinuierliche Engagement für Spitzenleistungen erinnert.



Klimaverlauf

Der Winter 2017 auf der Tenuta Perano war ziemlich streng, mit vielen Tagen, an denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt fiel, mit Regenfällen vor allem in der zweiten Februarhälfte und Anfang März sowie mit Schneefällen. Zum Frühlingsbeginn führte ein Temperaturanstieg zu einer vorzeitigen Keimung. Im späten Frühjahr brachte ein kurzer Kälteeinbruch erneut sporadische Niederschläge, so dass das saisonale Muster wieder ins Gleichgewicht gebracht und die anschließende Hitzewelle im Sommer bewältigt werden konnte. Die Weinberge haben jedoch hervorragend auf diese Situation reagiert, zumal sich die Temperaturen zwischen Ende August und September normalisierten. Zum Zeitpunkt der Lese waren die Trauben vollkommen gesund, reif und reich an Körper und Farbe.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Rialzi liegt in 650 m Höhe über dem Meeresspiegel, auf drei Terrassen mit Alberese-Böden und Süd-West-Ausrichtung. Die Sangiovese-Trauben wurden nach sorgfältiger Arbeit im Weinberg mit der Hand geerntet. In der Weinkellerei angekommen, wurden sie einer weiteren sorgsamen Auswahl unterzogen. Die Gärung erfolgte in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur mit der Traubenmaische und sanftem Umpumpen, um eine optimale Extraktion der Polyphenole zu ermöglichen. Anschließend wurde der Wein 36 Monate lang ausgebaut, davon 24 Monate in Barriques. Erst nach einer weiteren Reife in der Flasche war der Rialzi Chianti Classico Gran Selezione bereit, auf den Markt zu kommen.

Technische Anmerkungen

Der Rialzi 2017 ist ein reiner Sangiovese, der eine entschiedene und elegante Persönlichkeit zum Ausdruck bringt, welche durch die perfekte Kombination aus Bodenart, Höhenlage und einem besonderen Mikroklima gegeben ist. Er verfügt über eine intensive und brillante rubinrote Farbe. Das komplexe Bouquet wird durch eine wunderbare Kombination von fruchtigen und würzigen Noten dargestellt, die sehr harmonisch sind. Anklänge von Waldbeeren, Sauerkirschen, Veilchen und Gewürzen sind an der Nase die hervorstechendsten Merkmale, gefolgt von Röstnoten und Wacholder, die die Vorstellung von einem Sangiovese mit unbeschreiblicher Struktur und Finesse noch verstärken. Am Gaumen zeigt er eine unvergleichliche Fülle und Tiefe; die Tannine sind dicht und rund, perfekt integriert. Nachhaltig und klar im Abgang.